

Spitzkohl-Hack-Auflauf

Für 4 Portionen

1 k. Spitzkohl	2 Schalotten	800 g Kartoffeln
1 EL Rapsöl	200 g Hackfleisch	2 EL Tomatenmark
1 EL Basilikum	1 TL Thymian	200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	400 ml Schlagsahne
150 g gerieb. Käse	4 Zwg. Thymian	

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Öl erhitzen, Schalotten und Hack darin anbraten.

Tomatenmark und Kräuter zufügen, mit Brühe ablöschen.

Spitzkohl zufügen und 3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken.

4 kleine Auflaufformen (15 cm Durchmesser) mit Kartoffelscheiben, Spitzkohl-Hack-Mischung, füllen, mit Spitzkohl abschließen. Sahne über die Auflaufformen gießen und alles mit Käse bestreuen. 20-30 Minuten backen, mit Alufolie abdecken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, fertigen Auflauf damit bestreuen und servieren.

NN am 14. Januar 2026